

## CALENDARI LUNAR

### SETEMBRE

- QUART CREIXENT 6 SETEMBRE
- LLUNA PLENA 14 SETEMBRE
- QUART MINVANT 22 SETEMBRE
- LLUNA NOVA 28 SETEMBRE

### OCTUBRE

- QUART CREIXENT 5 OCTUBRE
- LLUNA PLENA 13 OCTUBRE
- QUART MINVANT 21 OCTUBRE
- LLUNA NOVA 28 OCTUBRE

### NOVEMBRE

- QUART CREIXENT 4 NOVEMBRE
- LLUNA PLENA 12 NOVEMBRE
- QUART MINVANT 19 NOVEMBRE
- LLUNA NOVA 26 NOVEMBRE

### DESEMBRE

- QUART CREIXENT 4 DESEMBRE
- LLUNA PLENA 12 DESEMBRE
- QUART MINVANT 19 DESEMBRE
- LLUNA NOVA 26 DESEMBRE

# TARDOR 2019

## AGENDA MAS DE LA SALA

US PROPOSEM AQUESTES ACTIVITATS. PERIÒDICAMENT REBREU LA NOSTRA NEWSLETTER AMB MOLTES MÉS NOTÍCIES.

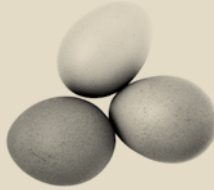
### ESDEVENIMENTS AL MAS DE LA SALA

- 14 DE NOVEMBRE, SOPAR FÒRUM ECONÒMIC DE LA CATALUNYA CENTRAL.
  - 24 DE NOVEMBRE, CURSA BELL RACE 15KM CIRCULARS PUJANT A LA MUNTANYA DE SAL.
  - 30 DE NOVEMBRE, CELEBRACIÓ 25È ANIVERSARI AMB SOPAR I CONCERT DELS CONVIDATS.
  - 3 DE DESEMBRE, 6A EDICIÓ DE BAGES IMPULS, LA NIT DEL TURISME AL BAGES.
  - 11 DE DESEMBRE, SOPAR "TASTEM EL PALLARS SOBIRÀ AMB EL BAGES".
- TALLERS DE GINEBRA PERSONALITZADA, CONSULTEU CALENDARI  
CATA DE VINS I D'OLIS DE LA COMARCA, CONSULTEU CALENDARI

### ESDEVENIMENTS AL BAGES

- 4 D'OCTUBRE / CELLER SANMARTÍ DE SALLENT  
SOPAR FESTA DE LA VEREMA
- 5 I 6 D'OCTUBRE / ARTÉS  
FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES
- 10 AL 13 D'OCTUBRE / MANRESA  
22A. EDICIÓ FIRA MEDITERRÀNIA
- 26 I 27 D'OCTUBRE / MANRESA  
ECOVIVRE AL PALAU FIRAL

- 26 I 27 D'OCTUBRE / MONISTROL DE MONTSERRAT  
FIRA DE LA COCA I EL MATÓ
- 27 D'OCTUBRE / CARDONA  
FIRA DE LA LLENEGA
- 9 I 10 DE NOVEMBRE / MANRESA  
FIRA NUVIS (WEDDING EXPERIENCE) PALAU FIRAL
- 15 DE NOVEMBRE / SALLENT  
7A. EDICIÓ DEL SOPAR SOLIDARI PER CÀRITAS SALLENT
- 22 AL 24 DE NOVEMBRE / MANRESA  
FIRA DE SANT ANDREU



# HOLA!

Aquesta tardor la tenim a vessar d'actes i festes!

Començarem pel sopar, tast de vins i tallers el divendres 4 d'octubre al Celler Sanmartí en motiu de la inauguració de la Festa de la Verema del Bages que tindrà lloc a Artés el cap de setmana. Alguns restaurants de Sallent oferirem tot un menú en format tapes per a maridar amb els vins del Bages.

Com ja és tradició en el mes de novembre, gaudirem del **sopar solidari per a Càritas Sallent** on la restauració sallentina s'uneix per a fer aquest acte benèfic on tota la recaptació la rep Càritas. I, alhora, la **Nit del Turisme al Bages** torna a entrar en escena. Tot un clàssic ja! I els dos últims, celebrant l'arribada de la data assenyalada del 25è aniversari, l'organització del **Fòrum Econòmic de la Catalunya Central ens ha fet l'honor d'acollir-lo en la seva 28a edició.**

El dia 30 de novembre a la nit, just un dia abans del nostre aniversari, **celebrarem unes bodes de plata molt especials**; el sopar el seguirà un concert dels Convidats, grup que en els inicis de la dècada dels 90 ens va fer gaudir de valent en les nits musicals del Celler de Manresa.

Germans Sala

## LLOC D'INTERÈS PER VISITAR...

### DEL MONESTIR DE SANT BENET A MONTSERRAT PASSANT PER LA SÈQUIA DE MANRESA I LA COVA...



És la proposta de la Lina. Preguntada per quin és el seu lloc preferit del Bages, respon aquests quatre!

Comencem amb la visita al **Monestir benedictí construït al segle X** i restaurat a principis del segle XX per l'arquitecte Josep Puig i Cadafalch per encàrrec de la família del pintor Casas. Construcció romànica, conta amb el claustre com a màxim exponent. A l'hora, conserva l'únic celler gòtic conegut. A més, es pot visitar les estances privades modernistes dels Casas. Tota una joia bagenca plena de història!

Continuem al **Parc de l'Àgulla**, on arriba l'aigua de la Sèquia provinent de Balsareny, un pulmó verd i blau de la ciutat de Manresa amb vistes espectaculars a la muntanya de Montserrat, la seva cara nord, la nostra! Si el llac és preciós, els trams on discorre l'aigua abans d'arribar-hi, idíl·lics.

A la mateixa ciutat de Manresa es troba la **Cova de Sant Ignasi**, lloc on el Sant va tenir les visions que varen propiciar, anys més tard, que escrivís els exercicis espirituals fonament de l'ordre dels Jesuïtes, la Companyia de Jesús.

**I per acabar el recorregut per terres bagenques, una visita a la Verge de Montserrat, la Moreneta, Patrona de Catalunya.**

Ctra. C-16, sortida 59, Plans de La Sala  
08650 Sallent (Barcelona)  
GPS: Latitud: 41,79° Longitud: 1,898°  
t 938 370 877 / f 938 370 266

info@masdelasala.com  
masdelasala.com



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES



## ALMANAC

DEL MAS DE LA SALA



L'AGENDA DEL MAS DE LA SALA  
LES COLLITES DE TEMPORADA  
EL PLAT DESTACAT  
UN LLOC PER VISITAR



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES



# COLLITA KMO. TEMPS DE...

## TASTEM EL BAGES MARIDANT AMB EL PALLARS SOBIRÀ

**Doncs sí! Tal com sona.**

No sabem si aquest primer doble sopar serà el inici d'un nou cicle però el de ben segur que gaudirem doblement. Ens expliquem:

**El dimecres 11 de desembre, el restaurant "El Cafè dels Pessets" de Sort, el "Celler Batlliu de Sort", juntament amb el "Celler Sanmartí" de Sallent i nosaltres, farem un sopar al Mas de la Sala maridant plats d'aquí i d'allà amb vins d'aquí i d'allà. I una setmana justa després, el 18 de desembre, farem els honors en terres pallareses. Entusiasmats en aquesta nova aventura. Catalunya agermanada per a preservar la identitat territorial.**

## LES DITES DE L'AVI VALENTÍ...

### NO DEJES PARA MAÑANA LO QUE PUEDAS HACER HOY.

Perquè, qui sap si demà no ho podràs fer! Altrament dit "Que me quiten lo bailao" o "Feina feta no té destorb". Bromes a part, una dita ben sàvia, com gairebé totes.

**Avui el què toca i demà Déu dirà...**

## I PER LA TARDOR...

### ABSOLUTA GRATITUD....

**La culminació de l'any del nostre 25è aniversari ni en el millor dels nostres imaginaris el contemplàvem així.** Havíem planificat els actes que aniríem fent durant l'any; la presentació del llibre "**Tastem el Bages**", algun que altre concert, el inici del **2º cicle del sopars "tastem el Bages amb..."** realitzant-los al Celler de Manresa, i per acabar amb el **concert dels Convidats!**

No comptàvem que moltes entitats del territori en els seus respectius esdeveniments volguessin celebrar-los a casa nostra en motiu d'aquests 25 anys. És el cas del **Fòrum Econòmic de la Catalunya Central** liderat pel Fèlix Salido o el sopar de la **Nit del Turisme al Bages** organitzat per Bages Impuls i elaborat pels 4 hotels Viu el Bages.



MAS DE LA SALA  
PLA DE BAGES

VERSIÓN  
CASTELLANO



ENGLISH  
VERSION



### PROPOSTA PELS ÀPATS DE TARDOR...

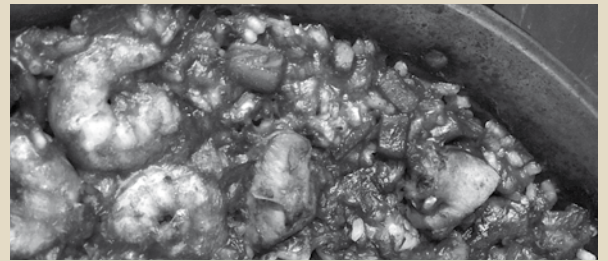
#### UN DELS PLATS PREDILECTES DE LA LINA: LA PABELLA DELS DIJOUS! ACOMPANYAT DEL VI BLANC SANMARTÍ 1018 DEL CELLER SANMARTÍ...

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:**

500 gr arròs tipus bomba · 4 cebes · 2 tomàquets · 1 pebrot vermell  
1 pebrot verd · 100 gr salsitxa · 100 gr conill · 100 gr costella de porc  
200 gr calamar · 4 llagostins · 8 cloïsses · 3 l fumet de peix · Sal, pebre i  
oli d'oliva verge extra.

**Elaboració:** Salem i coem la ceba a foc molt suau per deixar-la ben caramelitzada. Tallem totes les verdures a dauets petits. Quan tinguem la ceba a punt, afegim el tomàquet per fer el sofregit. Després incorporem els pebrots, salem. Deixem coure i 5 minuts abans de retirar-ho, afegim els calamars. A part, rostim les carns, salpebrades, tallades a trossets començant per la costella, el conill i per últim la salsitxa. Una vegada fet, incorporem el sofregit i ja ho tenim a punt per a començar. Afegim l'arròs. Remenem, unes voltes i afegim el fumet. Tornem a remenar, rectificuem de sal. 5 minuts al foc, afegim els llagostins i les cloïsses, i 10 minuts al forn a 180 graus. 5 minuts de repòs i llest per menjar!

**Vi blanc Sanmartí 1018.** Cupatge del 55% macabeu i 45% picapoll. Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aroma expressant la frescor bagenca de les dues varietats. Combina el cítric de la picapoll amb la fruita blanca de la macabeu. En boca es nota l'estructura provocada pel treball de lies.



## L'ENTREVISTA...

AMB LINA BLANCH FAJULA, mestressa del Mas de la Sala i mare dels tres germans.

**\_ Quan vàrem començar amb l'Hostal del camp fa 25 anys, t'imaginaves en el què s'ha convertit? Francament, no. Éreu molt joves i teníeu ganes de treballar; el Celler de Manresa va ser un caramel per a fer realitat la idea del pare de fer un restaurant a casa, al Mas-Nou de la Sala. Recordo perfectament la seva cara de felicitat quan li vàreu proposar. Amb molt d'esforç vàrem començar amb un menjador relativament petit. De seguida es va omplir. I alhora ja estàveu planificant les habitacions reformant les construccions agrícoles existents... es començava a dibuixar el què som! Tots els estalvis els invertíem, vosaltres fins que no us vàreu casar, pràcticament no cobràveu res. Estic molt joiosa del resultat del vostre esforç i de l'equip que formeu els tres!**

**\_ Com veus els teus néts com a continuadors del negoci familiar? Seria fantàstic però no em pertoca a mi de decidir-ho. És un negoci**

*molt lligat, tan de bo vulguin continuar...*

**\_ Durant el camí, quins ingredients ens han acompanyat? La il·lusió i la lluita dia rere dia. La voluntat de millorar en tot moment. La identitat de treballar amb productes del territori. Però per sobre de tot, l'equip que heu format.**

**\_ Com definiries el Mas de la Sala a una persona que no ens coneix? Estem en un lloc privilegiat al mig del Pla de Bages. És molt familiar. Amb el tracte com de casa i es gaudeix de molta tranquil·litat.**

**Moltes gràcies pel teu temps i compromís. Salut!**

